

Hovězí karbonaden

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bobkový list 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- černé pivo 1 l
- máslo 50 g
- tymián 1 ks
- pepř 1 špetka
- hnědý cukr 2 lžíce
- starší chléb 2 ks
- ocet 1 lžíce
- petržel 0.5 svazek
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- zadní hovězí 1 kg
- sůl 1 špetka
- cibule 6 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme a na kolečka nakrájíme cibuli. Maso opláchneme pod studenou vodou a osušíme. Rozehřejeme máslo, položíme na něj plátky masa a z obou stran osmahneme. Maso vyjmeme z pánve a do tuku dáme osmahnout cibuli dozlatova. Potom cibuli zasypeme moukou a zhruba 1 minutu ji

smažíme a obracíme.

Přidáme černé pivo, mícháme, až se pivo začne vařit. Potom do piva s cibulí vrátíme zpátky maso. Přidáme tymián, bobkový list, petržel a také cukr, ocet, pepř a sůl. Přiklopíme pokličkou a necháme dusit. Zhruba po dvou hodinách petržel vyjmeme. Kousky staršího chleba namažeme hořčicí a vložíme je do omáčky. Hovězí karbonaden dusíme zhruba další hodinu.

Před servírováním vyjmeme bobkový list. Oblíbenou přílohou k takto připravenému hovězímu jsou hranolky, hodí se ale i vařený brambor. Tento recept je určen pro 4 až 6 osob.